

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador e Cutter CK-241 230V com 4.4L e 350 kg/h

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM1050900 | Modelo: | 1050900 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561003573 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561003573 |
| Modelo | 1050900 |

Descricao Resumida

Cortador e Cutter profissional 2-em-1 com produção de até 350 kg/h e caldeirão de 4.4L, ideal para HORECA. Potência de 800W, 230V.

Descricao Completa

Cortador e Cutter CK-241 – Eficiência e Versatilidade na Cozinha Profissional

O Cortador e Cutter CK-241 representa a solução ideal para cozinhas profissionais que demandam precisão e rapidez no processamento de alimentos. Este equipamento versátil, um verdadeiro 2-em-1 (também conhecido como processador de alimentos), destaca-se pela sua capacidade de realizar cortes perfeitos e triturados homogêneos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em qualquer preparação culinária.

Equipado com o inovador "Force Control System", que otimiza o corte de cada produto, e um caldeirão de 4.4 litros com revolvedores laterais, este equipamento assegura um trabalho rápido, eficiente e sem sobreaquecimento dos ingredientes. A sua robustez e design ergonómico foram pensados para o uso intensivo em ambientes HORECA, proporcionando máxima comodidade e segurança.

Aplicações

Este cortador e cutter é indispensável em restauração, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares que necessitam processar grandes volumes de vegetais, frutas e outros ingredientes. É perfeito para preparar saladas, guarnições, bases para molhos, purés, massas e para ralar queijos ou outros alimentos, adaptando-se a uma vasta gama de necessidades de preparação alimentar.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------|--------------------------|
| Potência Total | 800 W |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50 Hz / 1~ (7 A) |
| Produção Hora (Cortadora) | 50 kg - 350 kg |
| Dimensões da Boca (Cortadora) | 89 cm ² |

| Característica | Detalhe |
|---|--------------------------|
| Diâmetro do Disco | 180 mm |
| Velocidade (Cortadora) | 1500 rpm |
| Dimensões Exteriores (Cortadora) | 378 mm x 309 mm x 533 mm |
| Peso Líquido (Cortadora) | 15.2 kg |
| Capacidade do Caldeirão (Cutter) | 4.4 l |
| Velocidades (Cutter) | 1500 rpm |
| Dimensões Exteriores (Cutter) | 252 mm x 309 mm x 434 mm |
| Peso Líquido (Cutter) | 14.2 kg |
| Nível de Ruído (1 m) | <70 dB(A) |
| Ruído de Fundo | 32 dB(A) |